



TENUTE SELLA  
1 6 7 1

# Bramaterra

D.O.C. BRAMATERRA



*Vino di origini antiche, dotato di spiccata personalità, citato per la prima volta in un documento storico del 1447. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Bramaterra nei comuni di Villa del Bosco e Brusnengo.*

**VITIGNI:** Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1902

**ZONA DI PRODUZIONE:** Alto Piemonte, sui pendii vitati della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE:** 48 anni

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest

**ALTITUDINE:** 300-350 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot classico

**TERRENO:** suoli con ph acido costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso bruno

**EPOCA DI VENDEMMIA:** da metà Settembre a metà Ottobre

## VINIFICAZIONE

*Diraspa-pigiatura*

*Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage*

**DURATA MEDIA MACERAZIONE:** 30 giorni per il Nebbiolo e la Vespolina, 16 giorni per la Croatina

*Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno*

**AFFINAMENTO:** 28 mesi in botti in rovere di Slavonia da 10 hl

**ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre i 20 anni

